

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 37. Bromberg, den 16. September 1934.

Die kluge Frau baut vor.

Allerlei Vorsorge für den Winter.

Die Tage werden kürzer, und lange Abende deuten darauf hin, daß sich der Sommer endgültig zum Abschied rüstet. Von Baum und Strauch sinken die Blätter, unser Fuß schreitet durch raschelndes Laub, das golden den Weg säumt, und am frühen Morgen spinnen sich zarte Nebel über die Welt und hüllen mit lichtem Schleier alles ein. Die Luft wird kühl und herbe, Herbstblumen schauen uns an, jenen kräftigen würzigen Duft ausströmend, der doch schon leise an Vergehen gemahnt — und wir wissen, daß wir im Herbst stehen, daß wir uns auf den Winter vorbereiten müssen.

Es gilt jetzt besonders für die Hausfrau, ernstlich für den Winter zu rüsten, damit er uns nicht, falls wir von einem plötzlichen frühen Kälteeinbruch überrascht werden, unvorbereitet findet. Die eigentliche Zeit des Einmachens für den Winter ist zwar schon vorüber; denn Juni, Juli und August, das sind die Monate, die an Obst und Gemüse den reichsten Segen bringen. Jetzt kommen lediglich noch Kürbis und Gurke, die in den verschiedensten Formen für den Winter konserviert werden können. Auch kommt im September noch die Hauptzeit für die Preißelbeeren. Sie eignen sich ganz besonders gut zum Einmachen, da sie sich lange halten und in den langen Wintermonaten, in denen nur wenig frisches Obst zu bekommen ist, eine willkommene Beigabe zu den verschiedensten Gerichten bilden. Es wäre außerdem noch an der Zeit, Sauerkohl einzulegen. Doch ist dies kaum eine Ersparnis, da Sauerkohl stets fertig und außerordentlich billig zu bekommen ist. Das Einlegen von Eiern ist für jeden größeren Haushalt noch immer zu empfehlen. Denn in den Wintermonaten steigt der Eierpreis meist um ein Beträchtliches, und es ist vorteilhaft, dann einen gewissen Vorrat zu besitzen.

Außer den Einmachearbeiten sind noch mancherlei andere Arbeiten zu erledigen. Beispielsweise muß der Keller gründlich gesäubert werden, um neue Vorräte für den Winter aufnehmen zu können. Falls erforderlich, muß der Keller neu geweißt werden, damit nicht Pilze und Bakterien, die sich etwa gebildet haben, die vorhandenen oder noch anzuschaffenden Vorräte gefährden. Ist dies geschehen, so soll der Keller manchen Wintervorrat aufnehmen. Dabei handelt es sich meist um Vorräte, deren Wert in den Wintermonaten erheblich steigt. Zunächst muß für Kohlen gesorgt werden, und die notwendige Zentner-Anzahl wird eingefahren. Daneben werden Kartoffeln angeschafft und eventuell dauerhafte Gemüsearten wie Mohrrüben, gelbe und rote Rüben. Alle eingemachten Vorräte werden am besten in offenen Regalen aufbewahrt, damit sie jederzeit leicht kontrolliert werden können. Es ist dabei notwendig, die Gläser und Konserven an Obst und Gemüse mit kleinen Schildern zu versehen, die das Datum des Einkochens tragen. Auf diese Weise werden stets die ältesten Gläser zuerst verwendet. Jede Hausfrau, die ihre Vorräte im Keller aufbewahrt, sollte über die vorhandenen Bestände genau Buch führen. Es wird dann jetzt im Herbst eine Bestandaufnahme der noch vorhandenen Gläser gemacht und ein Verzeichnis der neu eingekochten Vorräte angefertigt. Wer sich Obstvorräte für den Winter hinlegen will, soll diese möglichst nicht im Keller, sondern in einem unbenutzten Raum des Hauses oder der Wohnung aufbewahren.

In vielen Familien ist es üblich und erweist es sich auch als sehr zweckmäßig, im Herbst nochmals eine große Reinigungsaktion einzuleiten. Wenn diese auch nicht so umfangreich und gründlich ausfällt wie der jährliche Frühjahrsfeldzug, so ist es doch gut, gerade vor dem Einzug des Winters noch einmal alle Räume möglichst eingehend zu bearbeiten. Dadurch wird die tägliche Arbeit erheblich erleichtert. Gerade der Herbst, die Zeit des Überganges, eignet sich zu dieser „Überholung“ des Haushalts. Die Arbeit wird der Hausfrau durch die kühle Temperatur wesentlich erleichtert, und die Umstellung des ganzen Lebens, die sich in diesen Wochen vollzieht, findet einen natürlichen Ausdruck darin, daß auch unser Heim für den Winter zugerichtet wird. Bei dieser Gelegenheit sollten, falls noch Öfen in der Wohnung sind, diese einmal probeweise geheizt werden, damit nicht beim Einzug der Kälte sich unangenehme Überraschungen dadurch zeigen, daß ein Ofen vielleicht nicht funktioniert. Gleichzeitig sollen Fenster und Türen geprüft werden, ob sie auch dicht schließen. Nötigenfalls müssen sie mit Filzstreifen abgedichtet werden.

Hand in Hand mit diesen häuslichen Vorbereitungen für die Wintermonate geht auch die große Parade der Herbst- und Winterkleidung. Jetzt müssen sie aus den Schränken herausgeholt werden, die Wintermäntel, Winterhüte und alle warmen Kleider, die uns in den kommenden Monaten vor der Kälte schützen sollen. Es wird sich bei dieser gründlichen Prüfung mancher Schaden zeigen. Soweit es der Geldbeutel erlaubt, muß die Garderobe der Mode entsprechend ergänzt werden. Ist dies nicht möglich und muß das Wort Sparen besonders groß geschrieben werden, so heißt es eben, selbst die vorhandenen Bestände zu modernisieren und umzuarbeiten. Diese Arbeit er-

fordert meist viel Mühe und Sorgfalt. Und schon aus diesem Grunde ist es ratsam, diese Arbeiten nicht allzulange hinauszuschieben. Die eingemottetten Wintersachen müssen zunächst gründlich gelüftet werden. Die Schränke werden bei dieser Gelegenheit gründlich gereinigt. Die Sommersachen müssen für den Winterschlaf vorbereitet werden. Helle Sommerkleider werden gewaschen und gebügelt in den Schrank gehängt. Niemals sollte man die Kleider in getragenem Zustande überwintern. Der daran haftende Staub zerfrißt das Gewebe, darüber hinaus ist es höchst unerfreulich, wenn im nächsten Sommer bei den ersten warmen Tagen die Sommerkleider erst einmal gewaschen werden müssen, ehe sich überhaupt über ihre weitere Verwendung eine Entscheidung treffen läßt.

So bringt der Herbst vielfach Arbeit für die Hausfrau. Und diese Arbeit läßt sich leicht bewältigen, weil gerade diese Wochen zu intensiver Arbeit wie geschaffen sind. Die drückende Hitze des Hochsommers lähmt nicht mehr die Schaffenskraft. Kühle Herbstnächte schenken uns ruhigen, tiefen Schlaf, der in den Tagen der glühenden Hitzperiode sich durchaus nicht einstellen wollte. Frischer Wind weht — in doppeltem Sinne: Er fegt durch die Straßen mit kraftvoller Gewalt, frische Kräfte regen sich auch zur Arbeit. Schaffensfroh sehen wir dem Kommenden entgegen. Wir rüsten zum Winter. In mancher Hausfrau regt sich auch wohl der Gedanke: Wie kann ich im kommenden schweren Winter Hilfe schaffen für die, denen die nächsten Monate schwere Sorgen bringen werden? Und auch in dieser Beziehung wird schon vorhergedacht und vorgesorgt . . . **Gisela Dahlen.**

Viehzucht.

Reißen bei Schweinen.

Bisweilen sieht man auf dem Lande, daß sich unter dem Schweinestall gleich die Jauchengrube befindet. Die Decke der Grube ist betoniert und darüber noch ein Mauerstein stark gepflastert. Gefüttert wird Magermilch, Gerste und Roggenschrot. Bisweilen erkranken hier Schweine so stark an Reißen, daß sie geschlachtet werden müssen. Was ist die Ursache? — Die Schweine liegen in den geschilderten Verhältnissen zweifellos zu kalt und feucht. Man bringe wenigstens eine Holzpritsche an, damit die Körperwärme erhalten bleibt. Eine geringe Menge Fischmehl soll gut gegen Rheuma usw. sein.

Geflügelzucht.

Fränkische Samtschilder.

Unter den vielen schönen Farbentauben, die sich auch heute noch großer Beliebtheit erfreuen, stehen die Schildtauben mit obenan. Sie sind als altbekannte Rassetauben weit verbreitet.

Die Samtschilder machen einen schlichten, aber gerade deswegen auch vornehmen Eindruck. Ihr Gefieder ist reinweiß, nur bedeckt mit einem länglichrunden Schilde, wenn ich so sagen darf. Aus diesem Schilde ragen 8 bis 10 Schwungfedern hervor; es dürfen nicht mehr, aber auch nicht weniger sein, soll das Schild, in sich geschlossen, klar hervortreten. Zwischen dem Unterhalse und den Flügeln zieht sich ein schmaler weißer Streifen hin, der in seinem obersten Teile das Herz bildet. Die 3- oder 4 farbigen Eckfedern am unteren Flügelgelenk sind ein wichtiges Kennzeichen für edle Tiere. Die Schilde sehen infolge der Schmalzkiele wie eingefettet aus und haben den Tauben daher den Namen Samtschilder eingebracht. Dabei sei bemerkt, daß sie auch noch Deckeltauben und, vornehmlich in Süddeutschland und Österreich, Dachen genannt werden. Wir haben im Bilde eine rote und eine schwarzgehämmerte Schildtaube vor uns. Letztere muß, wie ersichtlich, recht schmale, scharf abgeschnittene schwarze Binden haben. Sonst sind hauptsächlich noch gelbe und blaue Schildtauben vertreten.

Die fränkischen Samtschilder haben die Gestalt und Form der gewöhnlichen blauen Feldtauben. Ihre Brust und ihr Rücken sind allerdings meist etwas breiter. Schildtauben gibt es aber nicht nur glattfüßig, sondern auch mit Latschen, und nicht bloß glattköpfig, sondern auch mit Haube sowie mit Schnabelnelke, nicht selten auch beides vereint bei einem Tiere.

In den fränkischen Schildtauben besitzen wir aber nicht nur edle Tiere, sondern auch gute Wirtschaftstauben. Sie brüten sehr fleißig und bringen Jahr für Jahr viele kräftige Junge, die schnellwüchsig und lebensfreudig sind. Letzteres hängt wieder damit zusammen, daß die Schildtauben nicht träge Dachhocker sind, sondern hurtig und flink, dabei ausgezeichnete Flieger, die auch am Feldern Freude haben. Paul Hohmann-Zerbst.

Nur mäßige Salzgaben an die Hühner!

Allzuviel ist ungesund! Dieser alte Erfahrungssatz gilt auch in bezug auf die Hühnerfütterung. So muß dringend vor zu reichen Salzgaben gewarnt werden; es ist durchaus genug, wenn man den Hühnern über die Kartoffeln, Speisereste oder Fleischkuchen so viel Salz streut, wie für die menschliche Gesundheit ausreichend und zuträglich ist. Erhalten sie mehr, so muß man befürchten, daß insbesondere die Legehennen davon erkranken. Die am häufigsten durch zu reichliche Salzgaben hervorgerufene Krankheit ist die Legenot.

Das sind die richtigen Bruteier!

Nur Eier von regelmäßiger Form sind zur Brut zu verwenden. Zu spitze oder zu runde Eier oder solche, welche Unebenheiten, Ringe, Buckel in der Form zeigen, zu rauhe oder zu dünne Schalen haben, sind auszuschließen. Dieselben sind entweder unbefruchtet oder liefern kein normales Kücken und werden auch vielfach von der Glucke während der Brut zerdrückt. Ebenso sind Eier, welche hinter der mittleren Größe, wie sie die betreffende Hühnerart liefert, zurückbleiben, zu Brutzwecken untauglich, weil sie schwächliche Kücken liefern, auf keinen Fall aber brauchbare Nutztiere. Wer nicht oder nur sehr nachlässig darauf achtet, daß zur Brut nur die besten Eier verwendet werden, braucht sich von der Kückenaufzucht keinen Erfolg versprechen.

Auf dem Taubenschlage im September.

Für die Tauben ist der September der eigentliche Mausermonat. Werden die Tiere oft auch ziemlich plötzlich vom Federwechsel ergriffen, so kommt es doch — von den schweren Rassetauben abgesehen — eigentlich nur selten vor, daß sie dadurch flugunfähig werden. Freilich, manchmal fällt das Wiederhochfliegen schwer. Noch suchen die feldernden Tauben draußen auf den Äckern allerlei Futter auf und erweisen dadurch der Landwirtschaft gute Dienste. Der Rassetaubenzüchter füttert die Zuchttauben jetzt knapp, um den Fortpflanzungstrieb zu dämmen. Die Jungtauben aber müssen bestens verpflegt werden. Weizen, Wicken und Backfutter machen ihre Hauptnahrung aus. Die Taubenböden sind peinlich sauber zu halten. Um dem Auftreten ansteckender Krankheiten vorzubeugen, sind die Böden, und soweit es sich machen läßt, auch die Nester, jede Woche zweimal mit kaltem Wasser zu besprengen, dem auf eine mittlere Gießkanne ein Eßlöffel einer keimtötenden Flüssigkeit beigefügt ist. Paul Hohmann-Zerbst.

Taubenfutter.

Das beste Futter für Tauben ist und bleibt ein Gemenge von Hülsenfrüchten, wie Erbsen, Wicken, Gerste, Weizen und kleinem Mais. Die eigentlichen Sämereien, Hirse, Leinsamen, Rübsamen, Hanf usw. sind einesteils für eine größere Taubenzucht zu teuer, dann aber auch als Hauptfutter zu hitzig. Ölige Sämereien verderben das Fleisch der jungen Tauben. Obschon die Tauben meist nur ausgefallenen Samen nehmen, werden sie als schädlich von Unwissenden verfolgt.

Obst- und Gartenbau.

Die Anpflanzung von Beerenobst.

Hat man es mit einem Boden zu tun, welcher bisher regelmäßig gedüngt und gehackt oder gepflügt worden ist, so ist eigentlich keine weitere Vorbereitung mehr nötig, als das gewöhnliche Umstechen; der Boden ist gelockert und gedüngt genug. Daß aber ein Behacken und Düngung vor der Bepflanzung nicht gerade überflüssig ist, versteht sich. Das Rigolen des Bodens ist nötig, wenn derselbe bisher ein Wiesengrund gewesen ist. Wenn man während des Rigolens Bauschutt bekommen kann, so werfe man diesen unter den aufgehackten Boden, denn es gibt nicht leicht ein Mittel, welches das Wachstum des Beerenobstes so fördert, als gerade der Bauschutt. Was man beim Rigolen an Steinen oder Wurzeln oder Unkraut oder Ungeziefer im Boden findet, muß natürlich beseitigt werden. Der Herbst ist die beste Zeit zum Herrichten des Bodens.

Das wichtigste Gebot für Baumzüchter.

Pflanze die Bäume in guten, fruchtbaren Boden und wähle nur Sorten, welche für deine Gegend erfahrungsgemäß passen, und pflanze nicht zu vielerlei. Kaufe junge, kräftige Bäume aus guten, freigelegten Baumschulen, und sehe auf gut entwickelte, weitverzweigte Wurzeln, einen gesunden, kräftigen Stamm und eine gutgezogene Krone. Pflanze keine Bäume aus dem Walde, sie sind nicht wert, gesetzt zu werden, jedenfalls danken sie nicht die Mühe.

Späte Aussaaten von Wintersalat.

Wenn man Ende September noch Wintersalat säen will ist das, wenn die Pflanzen verpflanzt werden sollen, für viele Gegenden zu spät, weil im Oktober verpflanzter Salat sich vor Winter meist nicht genug festwurzeln kann und erfriert. Man säe deshalb, wenn man noch eine späte Aussaat machen muß, den Samen gleich in die Beete und so dünn aus, daß die Salatpflanzen weit genug Abstand erhalten und gar nicht verpflanzt werden brauchen. Solche unverpflanzten Salatpflanzen überdauern den Winter viel leichter als verpflanzte.

Fischzucht.

Schädlinge im Forellenbach.

So mancher Forellenbach macht dem Bewirtschafter Sorge, denn trotz erheblicher Geldmittel für den regelmäßigen Besatz will der Bestand nicht hochkommen. Die gefährlichsten Geißeln im Bach sind gewisse Fischarten, die, älter geworden, sich hier einnisten und dem Besitzer die teuren Forellen wegfressen. In erster Linie ist es ja die Forelle selbst, die den Fischbestand nach Strich und Faden zehntet. Ist die Edle älter geworden, so wird sie zum „Einsiedler", sie steigt nicht mehr zur Wasseroberfläche empor, bleibt also dem Auge des Anglers verborgen. Wir wissen nun, daß der Regenwurm bei der Forellenfischerei ein verpönter Köder ist, bei Vernichtung der alten Tanten (Forelleneinsiedler sind immer Weibchen) muß aber der Regenwurm herangezogen werden, zumal bei angetrübtem Wasser. Sportliche Bedenken gibt es heute nicht, denn auch der Angler soll in erster Linie Wirtschaftler sein.

Ein weiterer Schädling im Forellenbach ist der Hecht. Man glaube ja nicht, daß diesem das kalte Wasser nicht behagt; sauwohl fühlt er sich hier. Er ist der heimlichste aller. Die Wasser im Forellenbach sind zumeist klar und seicht. Der Hecht also hat allen Grund, sich zu verbergen. In der Jugend wächst er schnell heran, in reiferen Jahren aber ist er ein schlechter Futterverwerter, zudem sind Forellen teuer. Ihm ist nicht anders beizukommen, als wenn ihm die Liebe in die Gräten fuhr. Dann bewaffne man sich mit einer Schrotspritze und brenne dem Gefleckten eins auf den Pelz; anders ist er nicht zu kriegen.

Als Dritter im Bunde ist der Döbel zu nennen. In der Jugend lebt dieser Sonderling als ausgesprochener Friedfisch von Kleintieren und Pflanzenkost. In reiferen Jahren aber modelt er sich zum Fischfresser um und wird so zum Schädling eines geordneten Forellenbaches. Sein minderwertiges Fleisch ist sonst verachtet bis ans Ende der Welt, im Forellenbach aber erhält es einen gewissen Wohlgeschmack. Der Döbel liebt das Sonnenlicht; er besucht immer die Wasseroberfläche. Zumeist nistet sich dieser Schädling im Forellenbach unter Erlen und Weiden ein. Mit Kunstfliegen ist ihm also nicht beizukommen. Um jene Zeit, wenn der Brachkäfer fliegt, spieße man einen dieser kleinen braunen Gesellen auf das Eisen, und man macht manchen Schädling kalt. Wilh. Doose.

Kleintierzucht.

Räude bei Kaninchen.

Während die Ohrenräude sich auf einen bestimmten Körperteil beschränkt, dehnt sich die gemeine Räude oft über den ganzen Körper aus. Die Tiere sind unruhig, kratzen und beißen sich, um das fortgesetzte Jucken zu übertäuben. Es bilden sich in der Haut Bläschen, teilweise fallen die Haare sogar aus. Die Ursache ist meist Unreinlichkeit im Stall. Erkrankte Tiere werden von den gesunden abgesondert, die Ställe sind sorgfältig keimfrei zu machen. Die befallenen Stellen werden gründlich mit Schmierseife gereinigt und mit Vaseline eingerieben. Lauwarmes Seifenwasser und Nachbehandeln mit Lanolin oder Vaseline sind empfehlenswert. Zum Abtöten der Milben kann Perubalsam empfohlen werden. Sauberkeit im Stall und Einstreu ist aber Grundbedingung. Fb.

Reinlichkeit den Ziegen!

Die Ziege wird, weil sehr genügsam, häufig sehr vernachlässigt, vor allem die Reinlichkeit der Ziegenställe und der Tiere selbst läßt häufig zu wünschen übrig. Mangelnde Reinlichkeit wirkt sich aber nachteilig auf die Milchproduktion aus. Bürsten, mit denen man Pferde und Kühe behandelt, eignen sich allerdings nicht zum Putzen der Ziegen, weil sie zu schnell Haare ansetzen; dagegen kann man Hundebürsten sehr gut für diesen Zweck gebrauchen.

Die Ziege liebt Abwechslung im Futter.

Dadurch, daß man Abwechslung in die Fütterung bringt, wird die Freßlust angeregt. Zwar ist die Ziege anspruchslos im Futter, aber sie ist für einen von Zeit zu Zeit erfolgenden Wechsel im Futter außerordentlich dankbar. Höhere Milcherträge werden stets die Folge sein. Im Kraftfutter kann ohne Mehrkosten zwischen den verschiedenen Schrot- und Kleiesorten ein Wechsel eintreten; Trockenschnitzel, gedörrte Biertreber und Malzkeime sind gut zu verwenden.

Für Haus und Herd.

Zwei gute Speisepilze.

1. Der Maronenröhrling (Boletus badius).

Er gehört, wie schon der Name sagt, zu den Röhrenpilzen und führt auch den Namen Tannenpilz. Der Maronenpilz hat viel Ähnlichkeit mit dem Stein- oder Herrenpilz, ist nur etwas kleiner und meist etwas dunkler gefärbt. Der Hut ist stark gewölbt, mit kastanienbrauner



Oberhaut, die bei trockenem Wetter glatt und waschlederartig erscheint, bei feuchtem Wetter klebrig wird. Das weiße Fleisch ist fest und färbt sich beim Durchbrechen nach dem Hut zu rötlich, nach unten hin bläulich. Die blaß-

bis bräunlichgelben Röhren laufen an den Druckstellen rasch blaugrün an. Der ähnlich dem Hut gefärbte Stiel ist walzenförmig, in der Jugend unten etwas knollig verdickt.

Der Maronenröhrling ist ein sehr geschätzter Speisepilz von angenehmem Geruch. Er erscheint gegen den Herbst, namentlich in lichten Nadelwäldern auf Moosgrund, meist einzeln, seltener in Trupps.

Leicht verwechselt wird der Maronenpilz mit dem Zimtröhrling (Boletus castaneus) und dem Braunen Röhrling (Boletus spadiceus). Beide sind ebenfalls eßbar, haben aber unveränderliches Fleisch.

2. Ziegenlippe (Boletus subtomentosus).

Die Ziegenlippe, auch Filzröhrling genannt, gehört ebenfalls zu den Röhrenpilzen. Die weiten eckigen Röhren haben zitronengelbe Färbung. Größe und Gestalt dieses Pilzes sind recht veränderlich. Der Hut ist weichfleischig und mit einer filzigen, grau- oder grünlich-braunen Haut überzogen, die sich nicht abziehen läßt. Bei Verletzungen der Haut färbt sich das zu Tage tretende Fleisch gelbrötlich. Das gelbliche Fleisch läuft beim Bruch bläulich an. Der schlanke Stiel zeigt grünliche, rötliche bis braunrote Färbung.

Man findet die Ziegenlippe häufig im Sommer und Herbst in Nadelwäldern und Rotbuchenmischwald. Sie hat viel Ähnlichkeit mit dem ebenfalls eßbaren Rotfußröhrling (Boletus chrysenteron), der sich im wesentlichen nur durch die kirschrote Färbung seines Stieles von ihr unterscheidet. Sch.

Die Rebhühner sind da!

Die Rebhühner sind da!

Will man Rebhühner braten, so muß man darauf achten, daß man nur junge Vögel kauft. Diese sind zu erkennen an der gelben Farbe ihrer Füße, während diese bei alten Rebhühnern bläulich sind. Oder aber an der ersten Schwungfeder der Flügelspitze. Diese ist bei alten Vögeln abgerundet, bei jungen spitz. Im übrigen rechnet man je nachdem, ob die Rebhühner groß oder klein sind, zwei Vögel auf drei Personen oder auch auf jede Person ein Huhn.

Gebratenes Rebhuhn.

Die Rebhühner werden, genau wie anderes Geflügel, vorbereitet. Man zerläßt in einer Kasserolle Butter, legt die Rebhühner hinein und läßt sie auf der Brust gelbbraun braten. Dann kommen sie, auf dem Rücken liegend, zum Garbraten in den Ofen. Das fleißige Begießen darf nicht versäumt werden. Sehr gut schmecken die Hühner, wenn man, nachdem sie in der Kasserolle, wie beschrieben, recht bräunlich gebraten sind, etwas saure Sahne hinzufügt und sie dann erst in den Ofen gibt. Der Bratensatz von den mit Sahne gebratenen Rebhühnern wird mit etwas frischer Sahne losgekocht, durch ein Sieb gegossen und als Soße verwandt.

Warme Pastete von Rebhühnern.

Die Rebhühner, die man wie zum Braten vorbereitet hat, werden gespickt und im Ofen gargekocht und nachdem sie erkaltet sind, in Stücke zerlegt. Inzwischen bereitet man eine Farce aus 500 Gramm Kalbfleisch, 500 Gramm magerem Schweinefleisch, das man durch eine Fleischmaschine dreht. 375 Gramm ungeräucherter Speck wird feingehackt. Mit etwas in Stücke geschnittenem Weißbrot wird das Fleisch und der Speck und etwas Wasser auf dem Feuer zusammengerührt. Zuletzt kommen noch zwei ganze Eier hinein. Man läßt den Brei erkalten, dann kommt noch Salz, verschiedenes Gewürz und einige Eidotter darunter. Dies alles wird gut gemischt und durch ein Sieb getrieben. Inzwischen hat man einen Pastetenteig abgebacken. Dieser wird zuerst mit etwas Farce bestrichen, dann kommt ein Teil des Fleisches darauf, einige geschnittene Trüffel, dann wieder Farce, Fleisch und Trüffel, bis die Form etwa bis einen Finger breit vom Rande angefüllt ist. Die letzte Schicht bildet die Farce. Dann legt man auf die Pastete Speckscheiben, deckt Papier darüber und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen 1 bis 1½ Stunden, beim Anrichten entfernt man den Speck.

Preißelbeerschnee.

Preißelbeeren werden mit der gleichen Menge Zucker mit einer Reibekäule in einer Terrine glatt gerührt. Dazu gibt man vier Eiweiß und rührt und schlägt dann die Masse solange recht kräftig, bis ein heller Schaum entsteht. Man füllt die Speise in eine helle Glasschale und gibt sie, mit kleinen Makronen verziert, auf den Tisch.

Was mache ich mit meiner alten Brennschere?

Eine Brennschere, die oft und lange gebraucht worden ist, kommt schließlich auch einmal dorthin, wo ihre Besitzerin sie als unbrauchbar zur Seite legt. Dieses ausgediente Toilettenstück scheint somit unnütz geworden zu sein und kann zum alten Eisen wandern, so meint die Besitzerin. Dem ist aber noch lange nicht so. Eine alte, unbrauchbar gewordene Brennschere kann nämlich auf einem anderen Gebiete noch lange treue Dienste tun. Sie wandert in die Küche! Überall dort, wo noch mit Kohle gebrannt wird, wo Herdplatten mit Ringen Verwendung finden, wird die alte Brennschere zum Ein- und Ausheben der Ringe weit bessere Dienste tun, als die Feuerzange. Das Hantieren mit der Brennschere ist ein geräuschloses, da man mit ihrer Hilfe die Ringe fest anfassen kann. Desgleichen lassen sich heiße Topfdeckel sehr bequem mit ihr auf und absetzen, ja sogar heiße Töpfe sind mit ihrer Hilfe leicht auf der Platte hin und her zu rücken. — So kann die alte Freundin, die einst ihre Besitzerin verschönte, auch in ihrem Alter sich noch nützlich erweisen.

Schlesische Selleriesuppe.

Zu dieser Suppe nimmt man verschiedenes Grünzeug, wäscht es und kocht es in Wasser mit Salz weich. Mehl, je nach der Menge zwei oder drei Löffel, wird in Fett angebräunt und mit dem Wurzelwasser durchgekocht. Nun werden Lauch und Wurzeln zerschnitten und kommen dann in die Suppe, der man nach Geschmack Salz und andere Würze beigibt.

„Geräucherte" Zwiebeln.

Wer sich vor Verlusten möglichst schützen will, muß unverdrossen seine Vorräte durchsehen. Trotz luftiger Lagerung schimmeln manche Zwiebelknollen, manche verfaulen wäßrig und wieder andere vertrocknen regelrecht, so daß nur die Hüllen übrig bleiben. Wenn man nun die Zwiebeln mehrere Wochen in den Rauch hängt, so halten sie sich durch diese Schutzschicht lange Monate und leiden in ihrer Verwendungsfähigkeit durch den Schmok nicht im geringsten..

*

Die Baldrianwurzel als Heilmittel.

Baldrianwurzel ist ein hervorragendes Mittel zur Beruhigung der Nerven und zur Beseitigung von Schlafmangel. Man tut Morgens einen Teelöffel der Droge in kaltes Wasser und läßt bis abends ziehen. Alsdann gießt man durch ein Sieb und trinkt kurz vor dem Schlafengehen. Will man die unangenehme Geschmacksempfindung verringern, dann hält man sich während des Trinkens die Nase zu. Bei anhaltender Schlaflosigkeit ist selbstverständlich ärztliche Hilfe in Anspruch zu nehmen.

Die Behandlung frisch gebügelter Wäsche.

Frisch gemangelte oder gebügelte Wäsche sollte man niemals sofort in den Wäscheschrank legen, sondern erst einzeln in einem trockenen und erwärmten Raum zum Ausdünsten und Nachtrocknen auseinanderbreiten. Vorzeitiges Mürbewerden und Stockflecke werden dadurch vermieden. Nur wenn die Wäsche vollständig trocken ist, räume man sie in die Schränke.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.